

ХАЧАПУРИ

Шоти	70 ₽
Хачапури по-имеретински	395 ₽
Хачапури по-мегрельски с зеленью	410 ₽
Хачапури по-аджарски	410 ₽

КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ ВКУСНЫЕ ХАЧАПУРИ



1. Отламываем кусочек края «лодочки»
2. Перемещаем им сыр с яйцом
3. Едим вкусный кусочек хачапури
4. От каждого края поочередно отламываем, приближаясь к центру



Наш повар - обладатель невероятного таланта и трех мишленовских звезд!



Есть один способ правильно есть хинкали и ещё десятки вариантов, придуманных людьми разных национальностей.

Мы пошагово изобразили тот метод, который знаем, но если у вас есть свой — нам будет очень интересно его увидеть. Только смотрите не забрызгайте соседа.

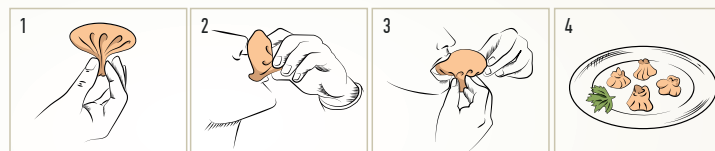
Хлюпать, чавкать и причмокивать от удовольствия — можно! Так вы выражаете почтение нашему повару.

ХИНКАЛИ



С мясом	45 ₽
С вишней и творогом	60 ₽
С сыром и вялеными томатами	70 ₽
С грибами	70 ₽
С сулугуни	70 ₽
С говядиной	70 ₽
С бараниной	80 ₽
С креветками	85 ₽

КАК ПРАВИЛЬНО ЕСТЬ ВКУСНЫЕ ХИНКАЛИ



Берем за хвостик

Накусываем и вытягиваем бульон

Съедаем основное

Отламываем хвостик

САЛАТЫ/ЗАКУСКИ

Тарелка солений	340 ₽
Тарелка сыров	340 ₽
Салат по-грузински	430 ₽
Салат с курицей и копченым сыром	455 ₽
Теплый салат с баклажанами	470 ₽
Салат по-тбилиски	480 ₽

СУПЫ

Холодный борщ	350 ₽
Окрошка на квасе	350 ₽
Куриный суп	375 ₽
Харчо	390 ₽
Хашлама	390 ₽

ЛЮЛЯ-КЕБАБ НА ЛАВАШЕ

Люля-кебаб из курицы	520 ₽
Люля-кебаб из телятины	640 ₽
Люля-кебаб из баранины	690 ₽

ЛЮЛЯ-КЕБАБ ПО-ЦАРСКИ НА ФИРМЕННОЙ ЛЕПЕШКЕ

Люля-кебаб из курицы	740 ₽
Люля-кебаб из телятины	840 ₽
Люля-кебаб из баранины	890 ₽

ГОРЯЧЕЕ

Лобио	340 ₽
Аджапсанда	420 ₽
Долма	450 ₽
Плов с говядиной	450 ₽
Чахохбили из курицы	550 ₽
Чкмерули из курицы	550 ₽

ДЕСЕРТЫ

Чурчхела	160 ₽
Пахлава	290 ₽
Десерт Лимон	395 ₽
Десерт Мама Рада	395 ₽

СОУСЫ

Аджика / Мацони / Сацебели / Сметана	75 ₽
--------------------------------------	------

Если у вас есть пищевые аллергии, просьба предупредить об этом официанта.